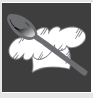
Inhaltsverzeichnis

DE-BE

1. GEBRAUCHSHINWEISE 154
2. SICHERHEITSHINWEISE 156
3. UMWELTSCHUTZ 158
4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN 159
5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR 160
6. VERWENDUNG DES OFENS 166
7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN 174
8. REINIGUNG UND WARTUNG 182
9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG 195
10. INSTALLATION DES GERÄTS 199



ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Geräts.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für qualifizierte Techniker bestimmen Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Prüfung des Geräts.

Weitere Informationen über die Produkte sind auf der Webseite www.smeg.com verfügbar

1. GEBRAUCHSHINWEISE

DIESES HANDBUCH IST EIN WICHTIGER BESTANDTEIL DES GERÄTS UND MUSS DESHALB FÜR DIE GANZE LEBENSDAUER DES GERÄTES SORGFÄLTIG UND IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN.
DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS UNBEDINGT AUFMERKSAM DURCHLESEN. DIE INSTALLATION IST VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL IN EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN VORZUNEHMEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT IST FÜR FOLGENDEN GEBRAUCH BESTIMMT: GAREN VON SPEISEN. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS ZWECKWIDRIG ANZUSEHEN.
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEGEBENEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.

SOLLTE DAS GERÄT AUF SCHIFFEN ODER WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN, DARF ES NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.

VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NIEMALS ZUM HEIZEN VON RÄUMEN.

DIESES GERÄT IST GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE) GEKENNZEICHNET.
BESAGTE RICHTLINIE LEGT DIE FÜR DIE MITGLIEDSLÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR SAMMLUNG UND WIEDERVERWERTUNG VON ALTGERÄTEN FEST.

DIE ÖFFNUNGEN, LÜFTUNGSSCHLITZE UND WÄRMEAUSLASSE NICHT ABDECKEN.

ES MUSS VERMIEDEN WERDEN, SICH AN DIE OFFENE TÜR DES GERÄTES ANZULEHNEN ODER DARAUF ZU SETZEN.

DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR AM GERÄT ANGEBRACHT.
DAS TYPENSCHILD AUF KEINEN FALL ENTFERNEN.

VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN IM INNEN- UND AUSSENBEREICH DES GERÄTS ENTFERNEN.

SICHERSTELLEN, DASS KEINE GEGENSTÄNDE IN DER OFENTÜR HÄNGEN BLEIBEN.

DAS INNERE VOM GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. ES WIRD EMPFOHLEN, BEI DEN JEWEILIGEN TÄTIGKEITEN TOPFHANDSCHUHE ZU TRAGEN.

Allgemeine Hinweise

VERWENDEN SIE KEINE PUTZSCHWÄMME AUS METALL ODER SCHARFE SCHABER, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.
DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN. GRÜNDLICH NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM TUCH AUS MIKROFASER TROCKNEN.
KEINE SPEISERESTE AUF ZUCKERBASIS IM OFEN TROCKNEN LASSEN (z.B. MARMELADE). DIESE ART VON SPEISEN KANN BEI LÄNGEREM ANTROCKNEN DIE BESCHICHTUNG IM INNERN DES BACKOFENS BESCHÄDIGEN.

KEIN GESCHIRR ODER BEHÄLTER AUS KUNSTSTOFF VERWENDEN. AUFGRUND DER HOHEN TEMPERATUREN, DIE IM INNERN DES OFENS ERREICHT WERDEN, KÖNNTE DIESES MATERIAL SCHMILZEN UND DAS GERÄT SOMIT BESCHÄDIGEN.

KEIN GESCHLOSSENE DOSEN ODER BEHÄLTER IM GERÄT VERWENDEN. WÄHREND DES GARVORGANGS KANN SICH EIN ÜBERDRUCK IN DEN BEHÄLTERN BILDEN UND EINE EXPLOSIONSGEFAHR HERVORRUFEN.

DAS GERÄT WÄHREND DES GARVORGANGS VON SPEISEN, DIE FETTE ODER ÖLE ABGEBEN KÖNNEN, NICHT UNBEAUFSICHTIGT LASSEN.
DIE FETTE UND ÖLE KÖNNEN SICH ENTZÜNDEN.

DEN BACKOFEN WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT MIT ALUFOLIE ODER STANIOLPAPIER ABDECKEN UND KEINE KOCHTÖPFE ODER FETTPFANNEN DARAUF ABLEGEN, UM BESCHÄDIGUNGEN AN DER BESCHICHTUNG ZU VERMEIDEN.

WÄHREND DES GARVORGANGS UND WENN DIE OBERFLÄCHEN NOCH SEHR HEISS SIND, KEIN WASSER DIREKT AUF DIE FETTPFANNEN GIESSEN. DER WASSERDAMPF KANN VERBRENNUNGEN VERURSACHEN UND DIE BESCHICHTUNG DER OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN.

BEI ALLEN GARVORGÄNGEN MUSS DIE BACKOFENTÜR GESCHLOSSEN SEIN.

2. SICHERHEITSHINWEISE

DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASBETRIEBENE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN.

ZUR WAHRUNG IHRER INTERESSEN UND IHRER SICHERHEIT WURDE GESETZLICH FESTGELEGT, DASS DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL UND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.

UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE ARBEIT.

DIE DEAKTIVIERUNG VON ELEKTRISCHEN UND GASBETRIEBENEN GERÄTEN IST VON KOMPETENTEN PERSONEN VORZUNEHMEN.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS STROMNETZ MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE DATEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT DENEN DES STROMNETZES SELBST ÜBEREINSTIMMEN.

VOR DEM AUSFÜHREN VON INSTALLATIONS-/WARTUNGSTÄTIGKEITEN SICHERSTELLEN, DASS DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTES ABGESCHALTET IST.

DER AM NETZKABEL ANGESCHLOSSENE NETZSTECKER UND DIE VERWENDETE STECKDOSE MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND DEN GELTENDEN RICHTLINIEN ENTSPRECHEN.

DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.

BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.

IST DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT MUSS UNVERZÜGLICH DER TECHNISCHE KUNDENDIENST KONTAKTIERT WERDEN, DER DASSELBE UNVERZÜGLICH AUSTAUSCHEN WIRD.

ES IST ZWINGEND ERFORDERLICH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.

UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS VORNEHMEN. HIERBEI DIE NACHFOLGEND ANGEGEBENEN ANWEISUNGEN BEACHTEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS MAN ES VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM VERSTÄNDIGEN.

VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

KEINE ENTFLAMMBAREN GEGENSTÄNDE IN DEN BACKOFEN GEBEN: WIRD DIESER UNBEABSICHTIGT EINGESCHALTET, KANN EIN BRAND ENTSTEHEN.

WÄHREND DES GEBRAUCHS ERHITZT SICH DAS GERÄT STARK. NICHT DIE HEIZWIDERSTÄNDE IM INNERN DES BACKOFENS BERÜHREN.

Allgemeine Hinweise

DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTES IST PERSONEN MIT REDUZIERTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN (SOWIE KINDERN) ODER PERSONEN, DIE KEINE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN HABEN, NICHT ERLAUBT, AUSSER, WENN SIE VON ERWACHSENEN PERSONEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, ANGEWIESEN UND BEAUFSICHTIGT WERDEN.

HALTEN SIE KINDER VOM GERÄT FERN UND VERHINDERN SIE, DASS SIE DAMIT SPIELEN.

KEINE SPITZEN GEGENSTÄNDE AUS METALL (BESTECK ODER KÜCHENHELFER) IN DIE ÖFFNUNGEN DES GERÄTES EINFÜGEN.

DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.
DER DAMPF KÖNNTE DIE ELEKTRISCHEN ELEMENTE BESCHÄDIGEN UND KURZSCHLÜSSE VERURSACHEN.

KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.

KEINE SPRAY-PRODUKTE IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
KEINE SPRAY-PRODUKTE VERWENDEN, SOLANGE DAS GERÄT NOCH HEISS IST.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch Missachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

3. UMWELTSCHUTZ

3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz

Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt sowie Gesundheit zu vermeiden und erleichtert das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

Das Produkt enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Substanzen.

3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.

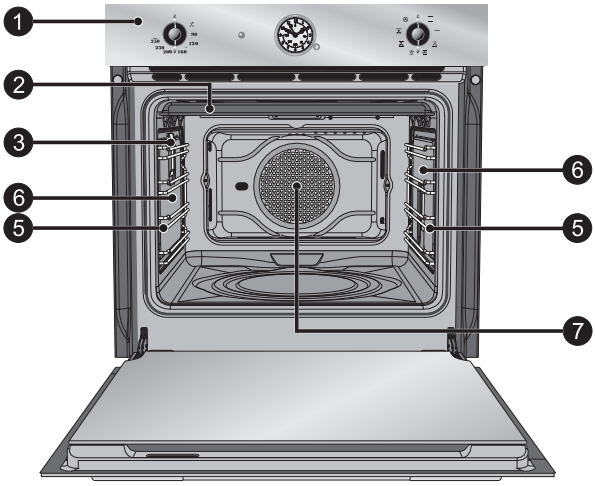
Die Verpackung oder Teile davon nicht sorglos liegen lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Gefahrenquelle für Kinder darstellen (Ersticken).

Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

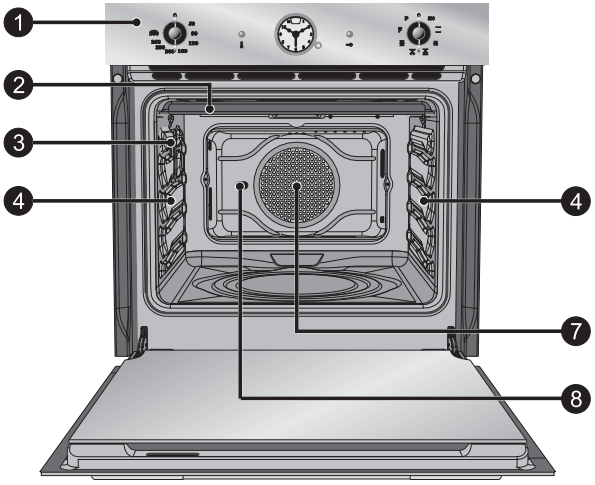
Achtung: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.

4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN



Multifunktionsmodell



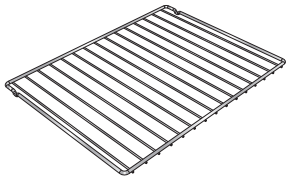
Pyrolysemodell

1. Bedienblende
2. Oberer Schutz
3. Lampe
4. Einschubschienen für Roste und Fettpfannen (nur bei einigen Modellen)
5. Schienen für Roste und Fettpfannen (nur bei einigen Modellen)
6. Selbstreinigende Wände
7. Ofenventilator
8. Bratendrehspieß (nur bei einigen Modellen)

5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

ANMERKUNG:	Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

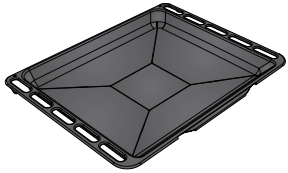
Rost: Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen.



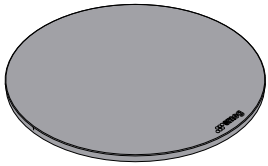
Rost für Fettpfanne: Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über einer Fettpfanne angeordnet werden.

Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.

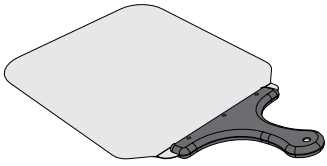
Tiefes Backblech: Zum Backen von Kuchen, Pizzas und süßen Backwaren.



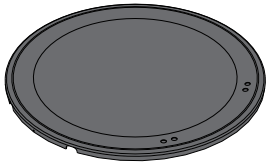
Pizzaplatte: Speziell zum Backen von Pizzas und dergleichen konzipiert.



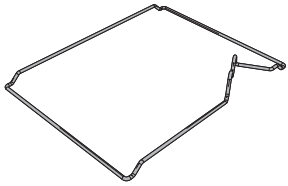
Pizzaschaufel: Zum bequemen Auflegen der Pizza auf die dafür vorgesehene Platte.



Pizzaplattenabdeckung: Zum Abdecken der Pizzaplatte, wenn diese nicht benutzt wird.



Rahmen aus Rundstahl für Drehspieß: Zum Auflegen des Drehspießes.



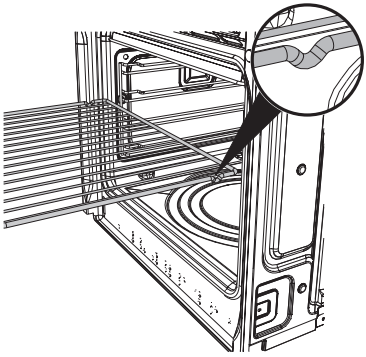
Bratendrehspieß: Zum Braten von Hähnchen und allen Speisen, die eine einheitliche Garung auf der ganzen Oberfläche erfordern.

- Zubehör auf Anfrage:
  Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den autorisierten Kundendienststellen bestellt werden.

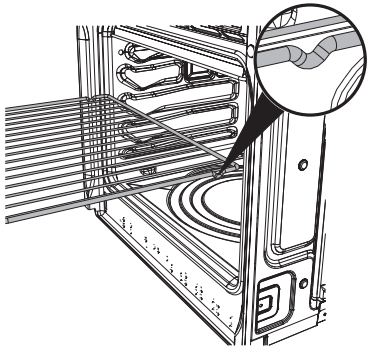
- Nur Originalzubehör von SMEG verwenden.

5.1 Verwendung der Roste oder Fettpfannen

Die Roste oder die Fettpfannen sind mit einer mechanischen Sicherheitssperre ausgestattet, die ein ungewolltes Herausziehen vermeiden. Für eine korrekte Einfügung der Roste oder Fettpfannen muss sichergestellt werden, dass diese Sperre nach unten gerichtet ist (wie in der Abbildung dargestellt).
Zum Herausziehen muss der Rost oder die Fettpfanne auf der Vorderseite leicht angehoben werden.
Die mechanische Sperre (oder der Aufsatz, wo vorhanden) muss immer zur Rückseite des Ofens gerichtet sein.



Öfen mit Rahmen



Öfen mit Schienen

Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben.

Bei Modellen mit Schienen müssen die Fettpfannen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Durch den Reinigungsvorgang wird vermieden, dass eventuelle Herstellungsrückstände während des Einschiebens der Fettpfannen Kratzer an den Seitenwänden des Ofenraums verursachen können.

5.2 Verwendung der Auflageroste

Das Auflagerost wird direkt auf die Fettpfanne aufgesetzt (wie in der Abbildung dargestellt).
Auf diese Weise können beim Garen die Fette aufgefangen und somit von den gekochten Speisen getrennt werden.

5.3 Verwendung des Bratendrehspiesses (nur bei einigen Modellen)

Beim Garen mit dem Bratenspieß muss der Rahmen aus Rundeisen auf der dritten Schiene angeordnet werden (siehe 6.2.1 Einsatzschienen). Der geformte Teil muss, sobald das Rundeisen eingesetzt ist, nach außen zeigen (wie in der Abbildung dargestellt).

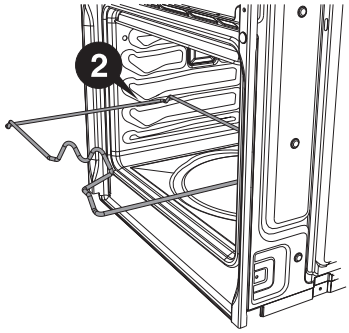
Stecken Sie das Grillgut unter Benutzung der beigefügten Klemmgabeln auf den Drehspieß.

Um den mit Grillgut gespeisten Spieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigefügte Griff angeschraubt werden.

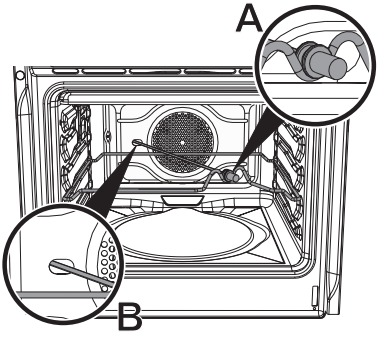
Nach Aufstecken des Grillguts auf den Spieß, muss dieser, wie in der Abbildung dargestellt, auf die Rahmenschiene aufgesetzt werden.

Den Spieß so in den Ofen einfügen (Detail B), dass er in den Drehspießmotor einrastet.

Sicherstellen, dass die Sperrklinke auf korrekte Weise auf den Rahmen aufgesetzt ist (Detail A).



Öfen mit Schienen

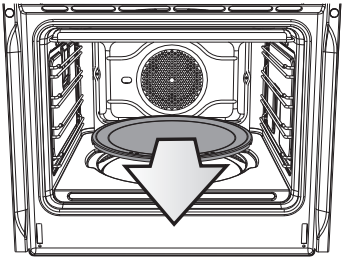


Öfen mit Schienen

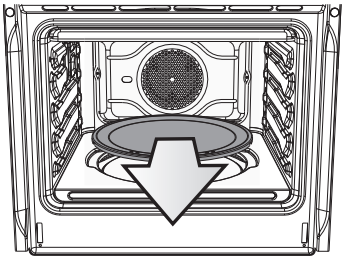
5.4 Verwendung der Pizzaplatte (nur bei einigen Modellen)

Bei noch kaltem Ofen den runden Deckel vom Boden entfernen (siehe Abbildung) und die Pizzaplatte einfügen.
Sicherstellen, dass die Platte auf korrekte Weise in den dafür vorgesehenen Sitz eingesetzt wird.

Für den Garvorgang muss die dafür vorgesehene Funktion Pizza verwendet werden.



Öfen mit Rahmen



Öfen mit Schienen

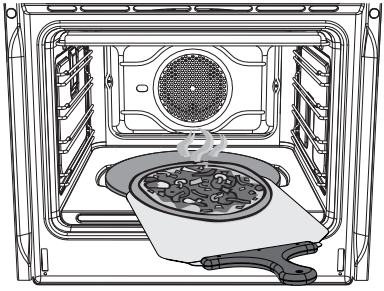
Verwenden Sie die Pizzaplatte nur in der beschriebenen Weise, sie darf zum Beispiel nicht auf Gas- oder Glaskeramik-Kochfeldern oder in Backöfen verwendet werden, bei denen ihre Verwendung nicht vorgesehen ist.

Wenn Sie die Pizza mit Ol würzen möchten, sollten Sie dies erst tun, nachdem Sie sie aus dem Backofen genommen haben, da Ölflecken das Aussehen und die Funktionsfähigkeit der Pizzaplatte beeinträchtigen könnten.

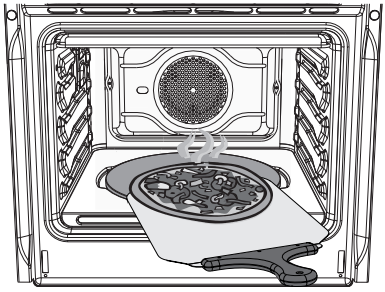
Sofern vorgesehen muss bei Nichtbenutzung der Pizzaplatte der Boden mit dem beigefügten Deckel abgedeckt werden.

5.5 Verwendung der Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)

Die Pizzaschaufel immer am Holzgriff festhalten und die Speisen in den Ofen einfügen oder herausziehen.
Es wird empfohlen, die Stahloberfläche **leicht** einzumehlen, um das Gleiten der frischen, etwas feuchten Produkte zu erleichtern, da diese an der Stahloberfläche anhaften könnten.



Öfen mit Rahmen



Öfen mit Schienen

6. VERWENDUNG DES OFENS

6.1 Vor der ersten Benutzung des Gerätes

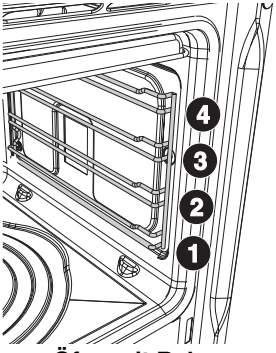
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Etiketts der technischen Daten) von den Blechen, den Fettpfannen oder im Ofen selbst entfernen.
- Eventuelle Schutzfolien im Innern oder auf den Außenflächen des Gerätes sowie an den Zubehörteilen, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatten oder Bodenabdeckung, entfernen.
- Vor der ersten Benutzung des Gerätes müssen sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen herausgenommen und wie im Kapitel „8. REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben gespült werden.

Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

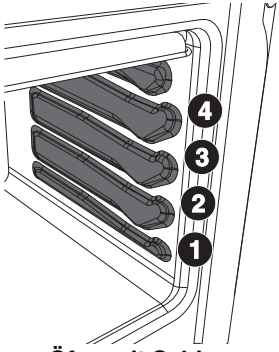
6.2 Allgemeine Beschreibung

6.2.1 Einsatzschienen

Der Backofen verfügt über **4 Schienen** zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe Abbildung).



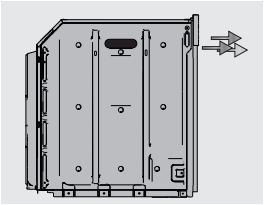
Öfen mit Rahmen



Öfen mit Schienen

6.2.2 Kühlgebläse

Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das bei Beginn eines Garvorgangs eingeschaltet wird. Der Ventilatorbetrieb bewirkt einen normalen Luftstrom, der oberhalb der Tür austritt und auch nach dem Ausschalten des Backofens für kurze Zeit in Betrieb sein kann.



6.2.3 Innenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, wenn man die Tür öffnet (nur bei einigen Modellen) oder eine beliebige Funktion wählt, mit Ausnahme von ECO P, P und (wenn vorhanden).

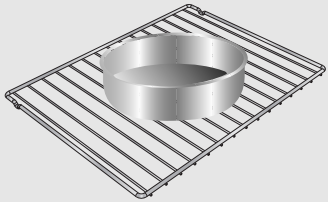
6.3 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen

Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein.

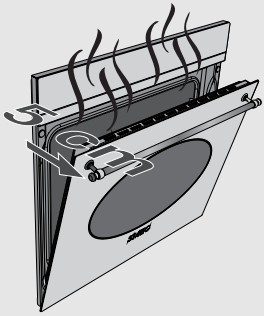
Nur bei Multifunktionsmodellen: Bei Garvorgängen von über 20 Minuten mit Grill mit Umluft darf die Temperatur nicht auf über 200°C eingestellt werden.

Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfanne darauf ablegen, um Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.

Für eine optimale Garung wird empfohlen, die Behälter in die Mitte des Rosts zu stellen.



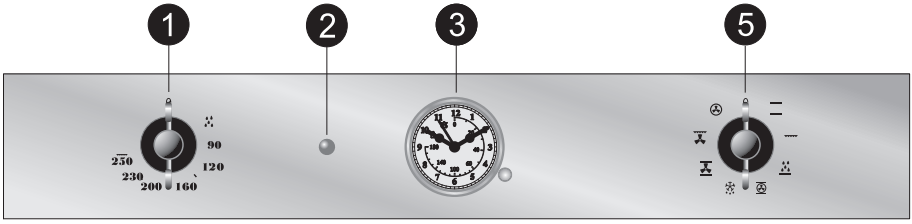
Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: Die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet (etwa 5 cm) lassen und dann erst komplett öffnen. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt wird.

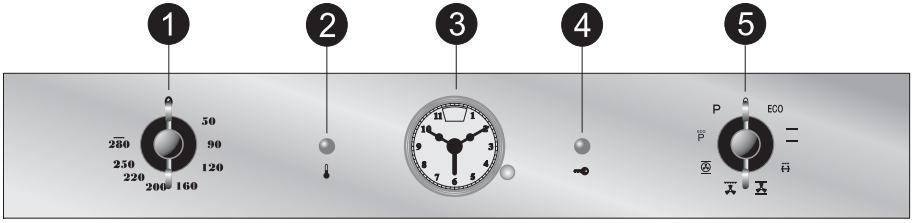


Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten Sie die warmen Speisen nicht zu lange im Gerät lassen.

6.4 Beschreibung der Bedienvorrichtungen auf der Bedienblende

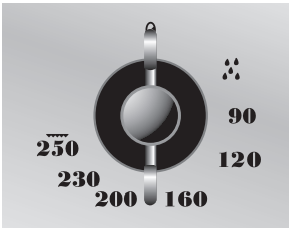
Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Geräts befinden sich auf der Bedienblende.

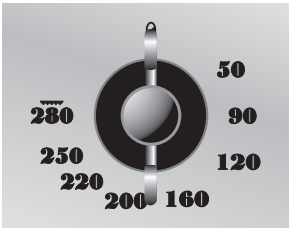




THERMOSTAT-SCHALTER OFEN

1 Dieser Schalter ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur.
Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen 50°C und 250°C.





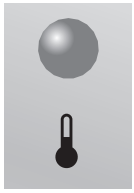
THERMOSTAT-KONTROLLLEUCHTE (Nur bei einigen Modellen)

2

Die blinkende Kontrollleuchte zeigt an, dass sich der Ofen erwärmt, bis er die mittels des Thermostat-Schalters eingestellte Temperatur erreicht hat. Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat:

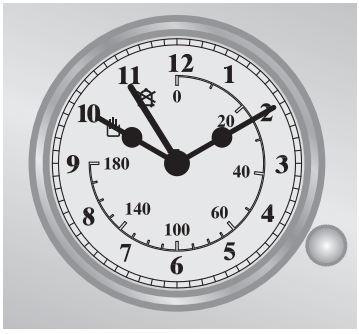
Multifunktionsmodelle: Das regelmäßige Aufblinken zeigt an, dass die Temperatur im Ofeninnern konstant auf dem eingestellten Wert gehalten wird.

Pyrolysemodelle: die Kontrollleuchte schaltet auf Dauerlicht, bis der Ofen ausgestellt wird. Außerdem schaltet sich die Kontrollleuchte ein, sobald der automatische Reinigungszyklus (Pyrolyse) startet, und erlischt nach Beendigung des Zyklus.

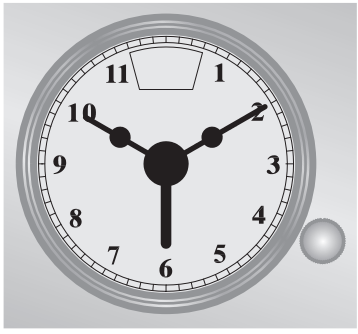


ZEITSCHALTAUTOMATIK

3



Multifunktionsmodell



Pyrolysemodell

Mit der Zeitschaltautomatik kann man die aktuelle Uhrzeit anzeigen, einen Kurzzeitwecker (nur bei Multifunktionsmodellen) oder einen programmierten Garvorgang (nur bei Pyrolysemodellen) einstellen.

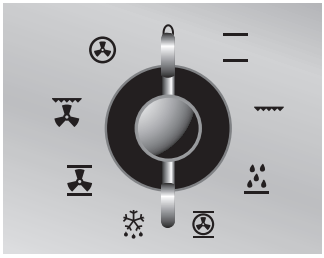
TÜRSPERRE (nur bei einigen Modellen)

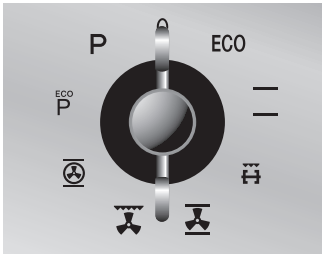
4

Bei den Pyrolysemodellen erleuchtet diese Kontrollleuchte nur bei Aktivierung des automatischen Reinigungszyklus.

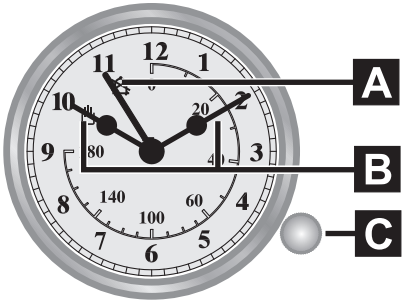
FUNKTIONENWAHLSCHALTER

5 Drehen Sie den Schalter im oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine Funktion (einige Funktionen stehen nur bei bestimmten Modellen zur Verfügung) unter den folgenden auszuwählen: (Siehe 7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN).





6.5 Zeitschaltautomatik bei Multifunktionsmodellen



A Zeiger für manuellen oder zeitgesteuerten Garvorgang

B Zeiger Stunden - Minuten

C Einstellungsschalter

Ermöglicht die Auswahl des manuellen Garvorgangs, des Kurzzeitweckers oder der Garzeit.

Die gewünschte Funktion und Temperatur vor Einstellen der Garzeit aktivieren.

6.5.1 Einstellen der Uhrzeit

Um die richtige Uhrzeit einzustellen, ziehen und drehen Sie den kleinen Schalter **C** im Uhrzeigersinn.

6.5.2 Manuelles Garen

Um den Backofen mit manuellem Garvorgang zu verwenden, drehen Sie den Schalter **C** im Uhrzeigersinn, bis der Zeiger **A** auf dem Symbol steht.

6.5.3 Zeitgesteuerte Garung

Zur Einstellung der Garzeit, drehen Sie den Schalter **C** im Uhrzeigersinn, bis der Zeiger **A** auf die gewünschte Zeit gestellt ist (max. 180 Minuten).

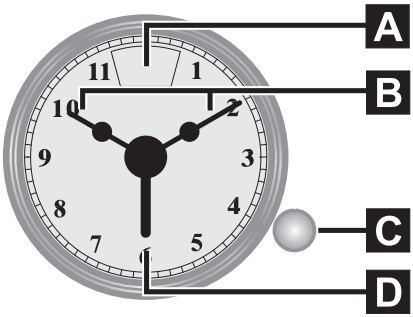
6.5.4 Garende

Der Backofen schaltet sich automatisch aus und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalgeber.

6.5.5 Ausschaltung des Signalgebers

Der Signalgeber kann abgestellt werden, indem der Schalter **C** im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis der Zeiger **A** auf dem Symbol steht.

6.6 Zeitschaltautomatik bei Pyrolysemodellen



A Zeiger für manuellen oder zeitgesteuerten Garvorgang

B Zeiger Stunden - Minuten

C Einstellungsschalter

D Zeiger Garbeginn

Ermöglicht die Auswahl des manuellen Garvorgangs, des Kurzzeitweckers oder der Garzeit.

Die gewünschte Funktion und Temperatur vor Einstellen der Garzeit aktivieren.

6.6.1 Einstellen der Uhrzeit

Um die richtige Uhrzeit einzustellen, ziehen und drehen Sie den kleinen Schalter **C** im Uhrzeigersinn.

6.6.2 Zeitgesteuerter Garvorgang

Mit dieser Einstellung wird der Backofen am Ende der Garzeit automatisch ausgeschaltet. Drehen Sie den Schalter **C** im Uhrseigersinn, um in dem Fenster **A** die Gardauer einzustellen.

6.6.3 Programmierter Garvorgang

Diese Einstellung ermöglicht das vollkommen automatische Ein- und Ausschalten des Backofens. Drehen Sie den Schalter **C** im Uhrzeigersinn, bis das Symbol in dem Fenster **A** erscheint. Ziehen und drehen Sie den Schalter **C** im Uhrzeigersinn, bis der Zeiger **D** auf der gewünschten Uhrzeit für den Beginn der Garzeit steht. Drehen Sie den Schalter **C** im Uhrseigersinn, um in dem Fenster **A** die Gardauer einzustellen.

6.6.4 Garende

Am Ende des Garvorgangs wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalgeber.

6.6.5 Ausschaltung des Signalgebers

Der Signalgeber kann manuell abgestellt werden, indem der Schalter **A** im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis das Symbol in dem Fenster **B** angezeigt wird.

Um den Backofen am Ende einer Programmierung manuell zu verwenden, muss der kleine Schalter **C** im Uhrzeigersinn gedreht werden, bis das Symbol in dem Fenster **A** angezeigt wird

7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

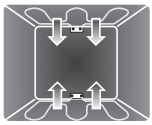
ÖKO:

ECO

Die Verbindung zwischen Grill und dem unteren Heizwiderstand ist besonders zum Garen von kleinen Speisenmengen geeignet und verbraucht wenig Strom.

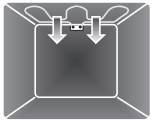
STATISCH:

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten und demnach eignet sich dieses System für das Garen von besonderen Arten von Speisen. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



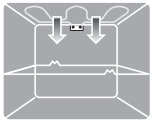
GRILL:

Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (sofern vorgesehen) ermöglicht sie, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisenmengen, besonders beim Fleisch. (3. oder 4. Schiene).



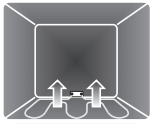
GRILL DREHSPIESS:

Der Drehspieß funktioniert gemeinsam mit dem Grillwiderstand und ermöglicht eine perfekte Bräunung der Speisen.



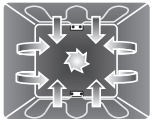
UNTERHITZE:

Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süße und salzige Torten und Kuchen, Mürbeteig und Pizzas.



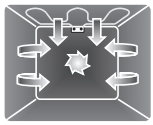
STATISCH MIT UMLUFT:

Der Betrieb des Ventilators in Verbindung mit dem traditionellen Garen gewährleistet auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Stufen gebacken werden können.
(Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 1. und der 3. Schiene empfohlen).



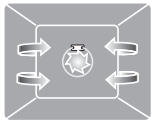
GRILL MIT UMLUFT:

Die vom Ventilator produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom ab und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe). Es empfiehlt sich, die 3. Schiene zu verwenden.



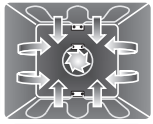
RINGHEIZELEMENT:

Die Kombination aus dem Ventilator und dem Ringheizelement (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, sofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcker vermischen.
(Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 1. und der 3. Schiene empfohlen).



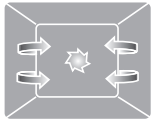
TURBO:

Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht, Speisen auf mehreren Stufen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen.
Ideal für große Speisenmengen, die ein starkes Garen erfordern.
(Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 1. und der 3. Schiene empfohlen).



AUFTAUEN:

Die vom Ventilator erzeugte Luftbewegung gewährleistet ein rascheres Auftauen der Speisen. Die Temperatur der Umluft im Inneren des Backofens entspricht hierbei der Raumtemperatur.



PIZZA:

Der Betrieb des Ventilators in Verbindung mit dem Grill und dem unteren Heizwiderstand gewährleistet auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Garen. Dieser Vorgang eignet sich nicht nur für das Backen von Pizzen, sondern auch von Keksen und Torten.

7.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

7.1.1 Allgemeine Ratschläge

Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat.

Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Funktion mit Umluft zu verwenden (, ,), um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.

Allgemein können die Garzeiten nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (die Speise würde außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann sich übermäßiges Kondenswasser an der Scheibe bilden. Um dieses Phänomen zu vermeiden, sollte die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig geöffnet werden.

7.1.2 Ratschläge zum Garen von Fleisch

Die Garzeiten richten sich insbesondere für Fleisch nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.

Es wird empfohlen, bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer zu verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten zu drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

7.1.3 Ratschläge zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

Vorzugsweise dunkle Kuchenformen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.

Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.

Überprüfen Sie, ob die Süßspeise innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende der Garzeit einen Zahnstocher in den höchsten Punkt der Süßspeise stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist die Speise gebacken.

Wenn die Süßspeise zusammenfällt, sobald sie aus dem Ofen genommen wird, beim nächsten Garen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C senken und dabei eventuell eine längere Garzeit wählen.

7.1.4 Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

Es wird empfohlen, die tiefgefrorenen Speisen in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens zu stellen.

Die Speisen müssen ohne Verpackung aufgetaut werden.

Die aufzutauenden Speisen gleichmäßig verteilen, ohne, dass sie übereinander liegen.

Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf ein Rost auf der zweiten Schiene und eine Fettpfanne auf der ersten Schiene zu stellen. Auf diese Weise bleiben die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Kontakt.

Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.

Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

7.1.5 Ratschläge für alle Garvorgänge mit Grill und Grill mit Umluft

Bei der Funktion Grill kann das zu grillende Fleisches auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.

Bei der Funktion Grill mit Umluft wird hingegen das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.

Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.

7.2 So können Sie Energie sparen

Um während der Benutzung des Gerätes Strom zu sparen, können die folgenden Vorkehrungen getroffen werden:

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Die Funktion ÖKO (wo vorhanden) eignet sich für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.

7.3 Tabelle der Garvorgänge

GERICHTE	GEWICHT	FUNKTION
ERSTE GÄNGE		
LASAGNE	3 Kg	Statisch
ÜBERBACKENE NUDELN		Statisch
FLEISCH		
KALBSBRATEN	1 Kg	Statisch mit Umluft
SCHWEINELENDE	1 Kg	Statisch mit Umluft
SCHWEINESCHULTER	1 Kg	Turbo / Ringheizelement
KANINCHENBRATEN	1 Kg	Ringheizelement
TRUTHAHNBRUSTFILET	1 Kg	Statisch mit Umluft
SCHWEINENACKEN	1 Kg	Turbo
BRATHÄHNCHEN	1 Kg	Turbo
GEGRILLTES FLEISCH		
SCHWEINESCHNITZEL		Grill mit Umluft
SCHWEINEFILET		Grill
RINDERFILET		Grill
LEBERSCHNITZEL		Grill mit Umluft
WÜRSTCHEN		Grill mit Umluft
FRIKADELLEN		Grill
FLEISCH VOM SPIESS		
HUHN		Grill Drehspieß
FISCH		
MEERFORELLE	0,7 Kg	Statisch mit Umluft

SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN	
1 oder 2	220 - 230	40 - 50	
1 oder 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	110 - 120	
2	190 - 200	60 - 70	
		1. SEITE	**2. SEITE**
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Auf Spieß	250 - 280	60 - 70	
2	160 - 170	35 - 40	

GERICHTE	GEWICHT	FUNKTION
PIZZA		Statisch mit Umluft
PIZZA (auf Platte)		Pizza
BROT		Ringheizelement
FLADENBROT		Turbo /Ringheizelement
BACKWAREN		
KRANZKUCHEN		Statisch mit Umluft
MÜRBETEIGKUCHEN		Statisch mit Umluft
MÜRBETEIGKUCHEN		Statisch
MÜRBETEIG		Ringheizelement
GEFÜLLTE TORTELLINI		Turbo /Ringheizelement
PARADIESTORTE		Statisch mit Umluft
PARADIESTORTE		Statisch
BEIGNET		Turbo /Ringheizelement
BISKUIT		Ringheizelement
REISTORTE		Turbo /Ringheizelement
REISTORTE		Statisch
BRIOCHES		Ringheizelement
APFELTORTE		Statisch
BRIOCHES (auf mehreren Schienenhöhen)		
MÜRBETEIGKEKSE (auf mehreren Schienenhöhen)		

Die in den folgenden Tabellen angeführten Zeiten beinhalten die Vorheizzeiten nicht und sind nur Richtwerte.

SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
1	280	8
Pizzaplatte	280	4
2	190 - 200	30 -35
2	180 - 190	15 -20
2	160 - 170	50 - 55
2	160 - 170	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	170	20 - 25
2	160 - 170	50 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
1 und 3	160 - 170	16 - 20
1 und 3	160 - 170	16 - 20

Für Garvorgänge auf mehreren Schienenhöhen empfiehlt sich die ausschließliche Nutzung der folgenden Funktionen , , sowie die Verwendung der 1. und 3. Schienenhöhe.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.

Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.

8.1 Reinigung von Edelstahl

Für einen optimalen Erhalt der Edelstahlteile müssen diese nach jedem Gebrauch des Backofens, bei abgekühltem Gerät, regelmäßig gereinigt werden.

8.2 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl immer **nur** spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.
Gebrauchsanweisung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

8.3 Flecken oder Speiserückstände

Verwenden Sie auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.
Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.
Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z.B. Marmelade). Wenn diese Art von Speisen zu lange antrocknet, kann sie die Beschichtung im Inneren des Backofens beschädigen.

8.4 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.

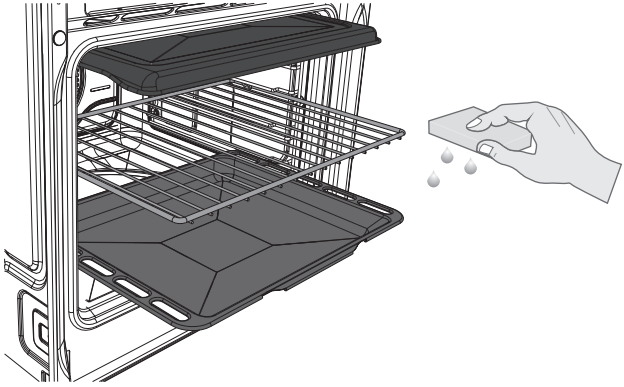
Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Türverglasung verwenden. (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).

Zur Reinigung der Backofenscheibe auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können

8.5 Reinigung des Ofeninneren

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

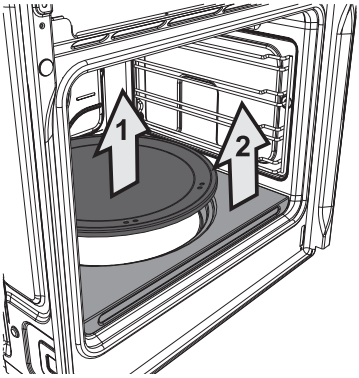
- Alle abnehmbaren Teile entfernen.
- Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „9.2 Ausbau der Backofentür“).



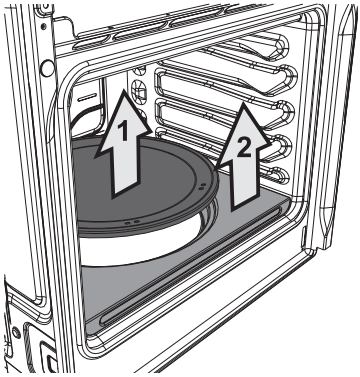
Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu halten, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen.

Nur bei den Pizzamodellen müssen vor der Reinigung des Ofenbodens folgende Vorgänge ausgeführt werden:

Nacheinander die Pizzaplatte und ihr Untergestell, auf dem sie aufliegt, herausnehmen. Das Untergestell muss hierzu einige Millimeter angehoben und dann nach außen gezogen werden.



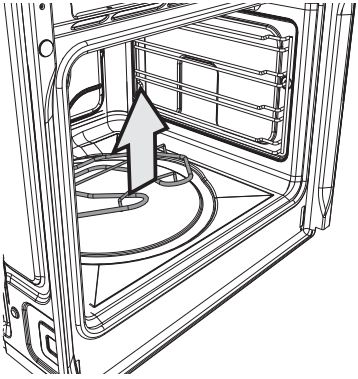
Öfen mit Rahmen



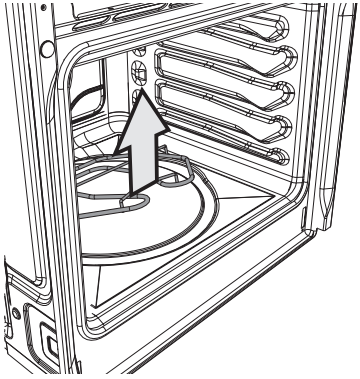
Öfen mit Schienen

Das Ende des unteren Heizwiderstands einige Zentimeter anheben und den Boden reinigen.

Um das Untergestell der Pizzaplatte wieder einzusetzen, muss dasselbe bis zum Anschlag an die Rückseite des Backofens schieben und so absinken lassen, dass die Platte des Heizwiderstands in das Untergestell selbst einrastet.



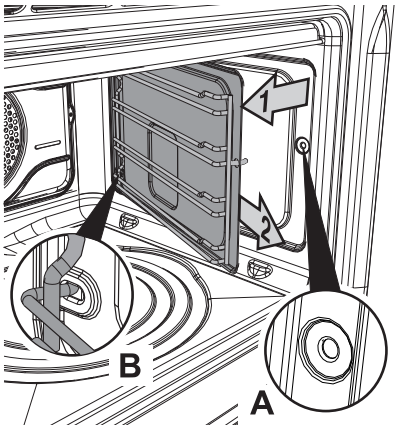
Öfen mit Rahmen



Öfen mit Schienen

Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen.

8.5.1 Ausbau der Schienenrahmen und selbstreinigenden Wände



Der Ausbau der Schienenrahmen und der selbstreinigenden Wände ermöglicht eine noch leichtere Reinigung der Seitenwände und stellt zudem einen Vorgang dar, der nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden muss.

- Für den Ausbau der Schienenrahmen muss der Rahmen zum Ofeninnern gezogen werden, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung löst **A**, und dann aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen herausgezogen werden **B**.
- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.

8.6 Reinigung der selbstreinigenden Wände (Katalysezyklus)

Weisen die selbstreinigenden Wände nur eine **geringe Menge** an hauptsächlich fettigem Schmutz auf, besteht die Möglichkeit, einen Regenerationszyklus mittels Erhitzung an denselben auszuführen.

Reinigen Sie zuerst den Boden und dann die obere Schutzvorrichtung mit einem mit Wasser und einem neutralen Geschirrspülmittel getränkten Mikrofasertuch und spülen Sie gründlich nach.
Stellen Sie einen Regenerationszyklus ein und lassen Sie dabei eine Umluft-Funktion bei maximaler Temperatur eine Stunde lang laufen. (siehe „6.4 Beschreibung der Bedienvorrichtungen auf der Bedienblende“).

Bei **besonders schmutzigen** Wänden nehmen Sie diese nach dem Regenerationszyklus aus dem Ofen heraus und reinigen Sie sie mit einem neutralen Geschirrspülmittel. Spülen Sie diese dann gründlich nach und lassen Sie sie trocknen.
Setzen Sie die Wände erneut ein und aktivieren Sie eine einstündige Umluft-Funktion bei 180°C, so dass die Wände gut trocknen.

Es empfiehlt sich, den Regenerationszyklus der selbstreinigenden Wände alle 15 Tage auszuführen.

Der Regenerationszyklus der Wände ist eine Reinigungsmethode, die sich für das Entfernen von fettigen und nicht süßen und klebrigen Rückständen eignet.

8.7 Reinigung der Pizzaplatte

Die Pizzaplatte (wo vorhanden) muss gemäß der folgend aufgeführten Maßnahmen getrennt gereinigt werden:

Pyrolysemodelle: Den Pizzastein im Innern des Ofens lassen und die Pyrolysefunktion aktivieren. Zum Schluss, wenn der Pizzastein bis auf eine lauwarme Temperatur ausgekühlt ist, eventuelle Reste mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Multifunktionsmodelle: Der Stein muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Nicht erneut erhitzen, wenn der Stein Verkrustungen aufweist.

Zur Reinigung des Pizzasteins, 50 cc Essig darauf gießen und 10 Minuten einwirken lassen, dann den Schmutz mit einem Scheuer- oder Metallschwamm entfernen.

Mit Wasser nachspülen und trocknen lassen.

- Vor der Reinigung angebrannte Rückstände auf dem Stein mit einer Metallspachtel oder einem Schaber für die Reinigung von Glaskeramikkochfeldern entfernen.
- Am besten reinigen Sie den Stein, so lange er noch warm ist, oder verwenden Sie warmes Wasser.
- Verwenden Sie einen mit Zitronensaft oder Essig getränkten scheuernden Metallschwamm oder einen Scotch-Brite Reinigungsschwamm.
- Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Nicht im Geschirrspüler waschen.
- Den Stein nicht einweichen lassen.
- Der feuchte Stein darf erst 8 Stunden nach der Reinigung wieder verwendet werden.
- Mit der Zeit können sich Änderungen auf der Steinoberfläche bilden. Hierfür ist nur die normale Ausdehnung der Beschichtung des Steins durch die hohen Temperaturen verantwortlich.

8.8 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung

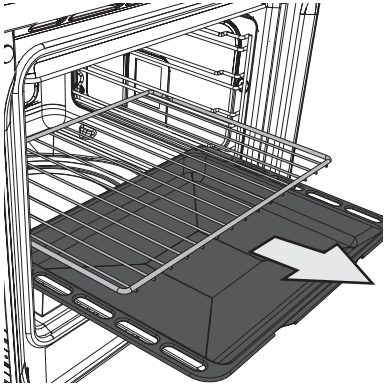
VAPOR CLEAN ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von fettigem und öligem Schmutz erleichtert. Dank diesem Vorgang kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.

Bevor man den unterstützten Reinigungszyklus startet, muss sichergestellt werden, dass sich im Garraum keine Speisen oder übergelaufene Reste von vorherigen Garvorgängen befinden.

Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

8.8.1 Vor dem Start des unterstützten Reinigungszyklus

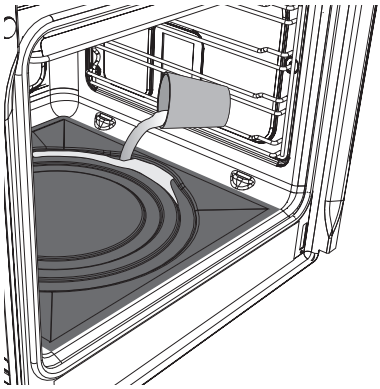
- Bauen Sie alle Zubehörteile im Innern des Ofens aus. Lassen Sie die obere Schutzvorrichtung im Ofeninnern.



- Entfernen Sie die Schienenrahmen und selbstreinigenden Wände, wie im Abschnitt „8.5.1 Ausbau der Schienenrahmen und selbstreinigenden Wände beschrieben."

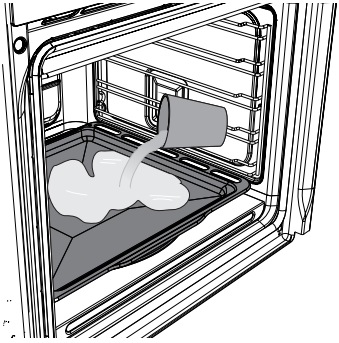
BEI DEN MULTIFUNKTIONSMODELLEN

- Gießen Sie zirka 40cl Wasser (entspricht etwa 2 Gläsern) auf den Ofenboden (wie in der Abbildung dargestellt). Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.

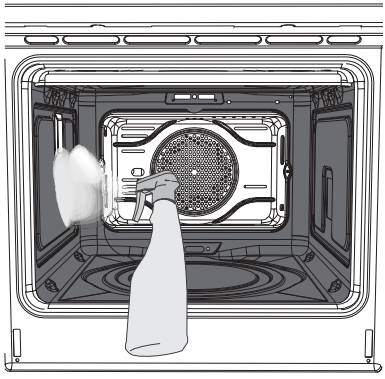


BEI DEN PIZZAMODELLEN

- Stellen Sie eine Fettpfanne auf den Ofenboden, wie in der Abbildung dargestellt.
- Gießen Sie zirka 40 cl Wasser in die Fettpfanne. Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



- Sprühen Sie mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Ofeninnere. Richten Sie den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite und den Boden (Auf der Seite werden die Bereiche farblich angezeigt, auf die die Lösung gesprüht werden kann).



Nicht zu viel von der Wasser-Spülmittel-Lösung versprühen. Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.

- Schließen Sie die Tür und stellen Sie den unterstützten Reinigungszyklus ein.
- Während des unterstützten Reinigungszyklus müssen die vorher ausgebauten selbstreinigenden Wände mit lauwarmem Wasser und wenig Reinigungsmittel separat gespült werden.

8.8.2 Einstellung des unterstützten Reinigungszyklus

Der unterstützte Reinigungszyklus darf nur bei kaltem Ofen eingeschaltet werden.

Nach abgeschlossener Vorbereitung zum unterstützten Reinigungszyklus muss wie folgt vorgegangen werden:

- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf das Symbol und den Thermostat-Schalter auf das der Funktion Vapor Clean entsprechende Symbol ;
- Stellen Sie mittels des Timer-Schalters eine Garzeit von 15 Minuten ein;

Nach Ablauf des unterstützten Reinigungszyklus deaktiviert der Timer-Schalter die Heizelemente des Backofens.

8.8.3 Ende des unterstützten Reinigungszyklus

Das am Ende des unterstützten Reinigungszyklus noch bestehende Wasser darf nicht über lange Zeit im Ofeninnern gelassen werden (zum Beispiel die Nacht über).

Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Handschuhe zu tragen.

Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme auf der Umlenkplatte oder der selbstreinigenden Wänden.

Nach Abschluss des Reinigungszyklus:

- öffnen Sie die Tür und entfernen Sie mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz. Bei den Verkrustungen verwenden Sie hingegen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser (es wird empfohlen, die Tür auszubauen, um alle Bereiche im Ofeninnern leichter zu erreichen).
- Trocknen Sie den Ofen mit einem Mikrofasertuch.
- Setzen Sie die selbstreinigenden Wände und Ofenschienen erneut ein.

Sollte der Zyklus VAPOR CLEAN nach fettigen Garvorängen, insbesondere beim Garen von Fleisch, aktiviert werden, könnte nach Ablauf des Reinigungszyklus die Verwendung eines Reinigungsmittels für Backöfen erforderlich sein, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Ofen mit dem gleichzeitigen Regenerationszyklus der selbstreinigenden Wände unter Anwendung der Umluftfunktion auf maximaler Temperatur zirka 60 Minuten trocknen zu lassen.

8.9 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)

P

Die Pyrolyse ist ein Verfahren für die automatische Reinigung bei hoher Temperatur, bei dem die Verschmutzungen zersetzt werden. Dank diesem Vorgang kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden.

ECO P

Bei der OKO Pyrolyse handelt es sich um denselben, oben beschriebenen automatischen Reinigungsvorgang, der hier jedoch auf eine besondere Energieeinsparung ausgerichtet ist.
Es wird empfohlen, diesen Vorgang ausschließlich bei kaum verschmutztem Ofen zu benutzen.

Während des ersten automatischen Reinigungszyklus ist möglicherweise ein unangenehmer Geruch festzustellen, der durch verdampfende ölige Rückstände des herstellungsprozesses verursacht wird. dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die nach dem ersten Reinigungszyklus verschwindet.

Bevor man den automatischen Reinigungszyklus startet, muss man sicherstellen, dass sich im Garraum keine Speisen mehr befinden und dass er auch nicht zu stark durch übergelaufene Reste verschmutzt ist.

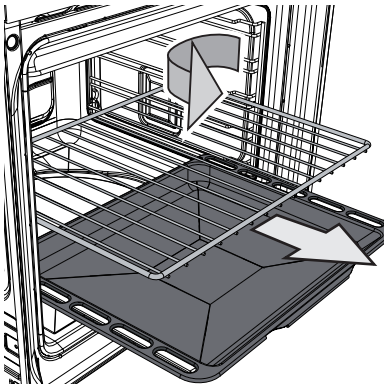
Während des Pyrolysezyklus verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür.

WENN DER BACKOFEN UNTER EINEM KOCHFELD EINGEBAUT IST, MÜSSEN SIE SICHERSTELLEN, DASS DIE GASBRENNER ODER ELEKTRISCHEN PLATTEN DES KOCHFELDS WÄHREND DES AUTOMATISCHEN REINIGUNGSZYKLUS AUSGESCHALTET BLEIBEN.

8.9.1 Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus

Die Pyrolyse kann zu jeder Tages- und Nachtzeit ausgeführt werden (nachts kann man ggf. den günstigen Nachttarif für den Strom nutzen).

- Bauen Sie alle Zubehörteile im Inneren des Ofens, einschließlich der oberen Schutzvorrichtungs, aus.
- Zum Ausbau der Schienenrahmen, siehe „8.5.1 Ausbau der Schienenrahmen und selbstreinigenden Wände“.



- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.

Um die Innenverglasung nicht zu beschädigen, wird empfohlen, vor der Aktivierung des automatischen Reinigungszyklus eine Vorreinigung gemäß der üblichen Reinigungsanweisungen durchzuführen (siehe 8.4 Reinigung der Türverglasung). Bei hartnäckigem und verkrustetem Schmutz blockieren Sie die Tür mithilfe der mitgelieferten Zapfen und entfernen Sie die Scheibe. Sprühen Sie ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel auf die Scheibe (beachten Sie die auf dem Produkt angegebenen Hinweise). Lassen Sie es 60 Minuten einwirken, spülen Sie es ab und trocknen Sie die Scheibe mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch sorgfältig ab. Nach Beendung dieses Vorgangs setzen Sie die Scheibe wieder in die Tür und entfernen Sie die Zapfen, die diese blockieren.

Stellen Sie die Dauer des Reinigungszyklus anhand der nachstehenden Tabelle ein:

DAUER DER REINIGUNG	WENIG VERSCHMUTZT	MÄSSIG VERSCHMUTZT	STARK VERSCHMUTZT
	120 Min.	150 Min.	180 Min.

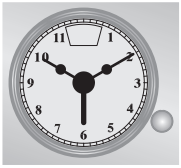
Während des automatischen Reinigungszyklus erzeugen die Ventilatoren aufgrund der schnelleren Drehung ein lauteres Geräusch; dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen. Am Ende des Pyrolysevorgangs bleiben die Ventilatoren noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Wände der Möbel und der Backofenfront zu verhindern.

Wenn das Ergebnis der Pyrolyse bei der Mindestdauer nicht zufriedenstellend ist, empfiehlt es sich, bei nachfolgenden Reinigungszyklen eine längere Dauer einzustellen.

8.9.2 Einstellung des Reinigungszyklus

Drehen Sie den Funktionswahlschalter, um einen der zwei Reinigungszyklen ECO P oder P auszuwählen.

Um den Reinigungszyklus zu starten (Pyrolyse) ist es erforderlich, die Gesamtdauer zwischen 2 Stunden und 3 Stunden einzustellen.



Drehen Sie den kleinen Schalter gegen den Uhrseigersinn, um in dem Fenster der Zeitschaltautomatik die Dauer der Pyrolyse einzustellen.

Zwei Minuten nach Beginn des Reinigungszyklus (Pyrolyse) verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür. Die Aktivierung dieser Türverriegelung wird durch das Symbol angezeigt.

Am Ende des Reinigungszyklus wird die Tür verriegelt bleiben, bis die Temperatur im Ofeninneren den Sicherheitsbereich erreicht. Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände der automatischen Reinigung mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Zur Auswahl eines verzögerten Reinigungszyklus der Reinigungszyklus kann so programmiert werden, dass er zu einer festgelegten Zeit beginnt.

Nach Einstellung der Dauer des Reinigungszyklus ziehen und drehen Sie den kleinen Schalter gegen den Uhrzeigersinn, bis der Zeiger auf der gewünschten Uhrzeit für den Beginn der Garzeit steht.

Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Warten Sie ab, bis die Anzeige erlischt.

9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

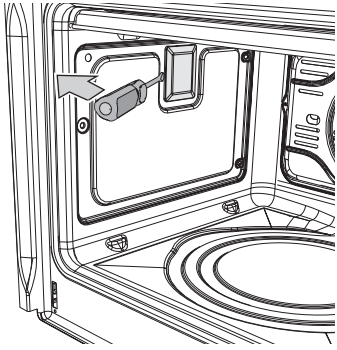
Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Darüber hinaus sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.

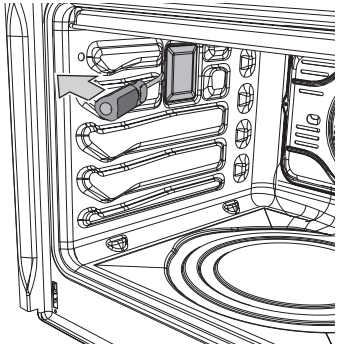
Die Stromzufuhr des Geräts vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile bedarf.

9.1 Ersatz der Backofenlampe

Sollte das Austauschen einer Lampe erforderlich sein, da diese verschlissen oder durchgebrannt ist, müssen (bei den Multifunktionsmodellen die Schienenrahmen ausgebaut werden, siehe „8.5.1 Ausbau der Schienenrahmen und selbstreinigenden Wände“).

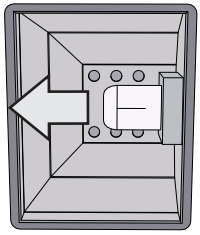
Die Abdeckung der Lampe mittels eines entsprechenden Werkzeugs abnehmen (z.B. mit einem Schraubenzieher).





Die Lampe wie dargestellt herausziehen oder abschrauben.

Nur bei einigen Modellen: Bei den Lampen handelt es sich um Halogenlampen und demnach dürfen **sie nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden,** sondern nur mithilfe einer beliebigen Schutzvorrichtung. Die Lampe durch eine gleichartige austauschen (25W). Die Abdeckung erneut auf korrekte Weise anbringen, wobei die geformte Seite des Glaselements zur Tür hin ausgerichtet sein muss.

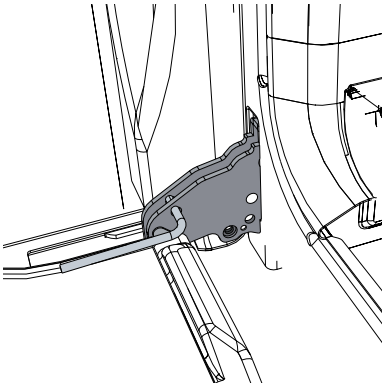


Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

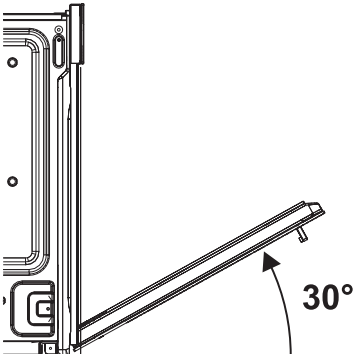
9.2 Ausbau der Backofentür

9.2.1 Mit Zapfen

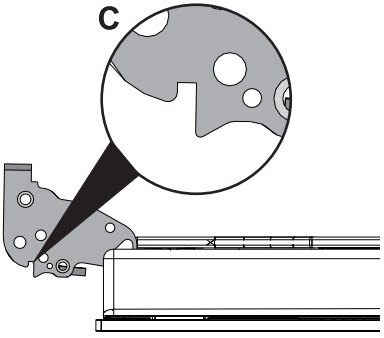
Die Tür ganz öffnen.
Die zwei Zapfen in die Scharnieröffnungen in Abbildung **A** der zwei Scharniere einfügen, die hinter denselben angeordnet sind, bis sie befestigt werden können.



Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere, heben Sie sie bei einem Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.

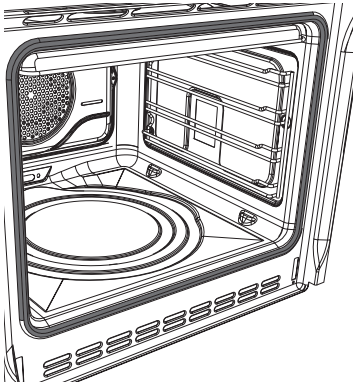


Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **C** fest auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen auf den Scharnieröffnungen herausziehen.



9.3 Entfernung der Dichtung

Nur bei Multifunktionsmodellen:
Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden.
An den vier Seiten sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Ofenrand befestigt ist. Die Ränder der Dichtung nach außen hin ziehen, um die Haken zu lösen.



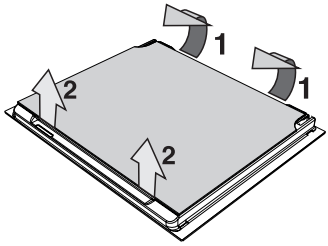
9.4 Entfernung der Innenverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass die Verglasung stets sauber ist. Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Tür entfernt werden (siehe 9.2 Ausbau der Backofentür) und auf ein Tuch gestellt werden, oder man kann sie öffnen und die Scharniere zum Ausziehen der Glasscheiben blockieren.
Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, indem man die folgenden Anweisungen befolgt.

Achtung: Vor der Entnahme der Scheiben sicherstellen, dass zumindest ein Scharnier der Backofentür in geöffneter Position blockiert wurde – siehe die Beschreibung im Abschnitt „9.2 Ausbau der Backofentür“. Es kann vorkommen, dass sich die Verriegelung der Backofentür beim Herausnehmen der Scheiben irrtümlich wieder löst. Dann müssen Sie die Backofentür einfach erneut blockieren.

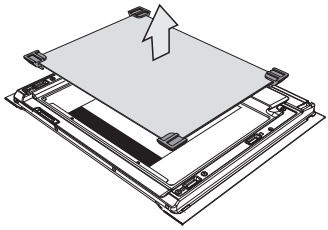
1 **Entfernung der Innenverglasung:**

- Entfernen Sie die Innenscheibe, indem Sie sie in Pfeilrichtung (1) nach oben hin ziehen.
- Entfernen Sie dann die Vorderscheibe durch Anheben (2).
- Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Backofentür.



2 **Entfernung der Zwischenverglasung: (Pyrolysemodelle)**

- Bei den Pyrolysemodellen sind zwei Zwischenverglasungen vorhanden, die durch 4 Blöcke miteinander verbunden sind. Entfernen Sie die Zwischenverglasung durch Anheben.

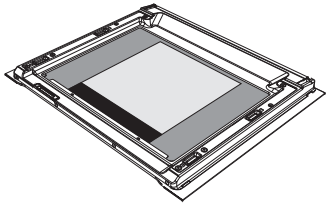


(Multifunktionsmodell)

- Bei Multifunktionsmodellen kann eine Zwischenverglasung vorhanden sein; In diesem Fall muss diese durch Anheben entfernt werden.

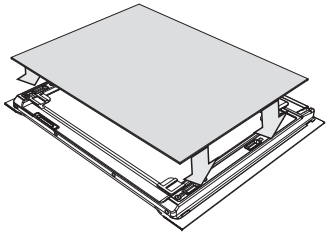
3 **Reinigung:**

- Jetzt können die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben gereinigt werden. Verwenden Sie saugfähiges Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernen.



4 **Wiedereinsetzen der Scheiben:**

- Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Bringen Sie die Innenverglasung wieder an, wobei darauf zu achten ist, dass die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen in ihre Aufnahmen in der Ofentür durch leichten Druck einrasten.



10.INSTALLATION DES GERÄTS

10.1 Elektrischer Anschluss

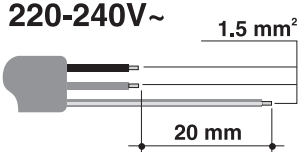
Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen vorzunehmen.

Bei fixem Anschluss an das Netz muss, gemäß der Installationsrichtlinien, auf der Speiseleitung des Gerätes eine allpolige Sperrvorrichtung in einer bequem erreichbaren Lage in unmittelbarer Nähe des Gerätes angebracht werden.

Beim Anschluss über Stecker/Steckdose sicherstellen, dass der Ausführungstyp identisch ist. Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

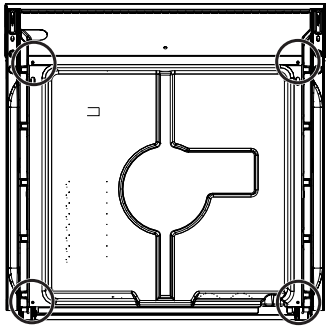
Betrieb mit 220-240 V~: Ein dreipoliges Kabel des Typs H05V2V2-F (Kabel mit 3 x 1,5 mm^2) verwenden.



Der Erdungsleiter (gelb-grün) muss an dem Kabelende, das am Gerät befestigt wird, um mindestens 20 mm länger sein.

ACHTUNG: Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

10.2 Austausch des Kabels



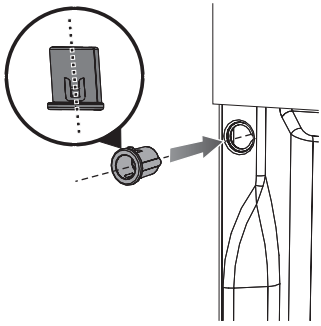
Beim Austausch des Netzkabels muss das Schutzgehäuse auf der Rückseite durch Lösen der entsprechenden Schrauben abmontiert werden, um Zugriff auf das Klemmbrett zu bekommen.

Das Netzkabel austauschen. Der Querschnitt des Kabels darf nicht unter 1,5 mm² (3 x 1,5) liegen (siehe 10.1 Elektrischer Anschluss).
Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass ein ungewollter Kontakt mit dem Ofen ausgeschlossen ist.

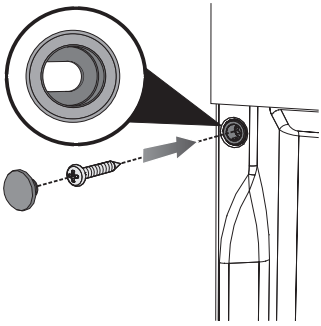
ACHTUNG: Der Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmbretts muss **1,5 - 2 Nm** entsprechen.

10.3 Einsetzen der Befestigungsbuchsen

Für eine korrekte Befestigung des Gerätes am Möbelstück müssen die mitgelieferten Buchsen in die Backofenfront (wie in der Abbildung dargestellt) eingefügt werden.



Nach Einbau des Gerätes muss dieses mittels der Schrauben am Möbelstück befestigt werden. Die Buchse ermöglicht eine Schraubenneigung von zirka 30°.
Nach Befestigung des Gerätes verdecken Sie die Buchse mithilfe der mitgelieferten Stöpsel.



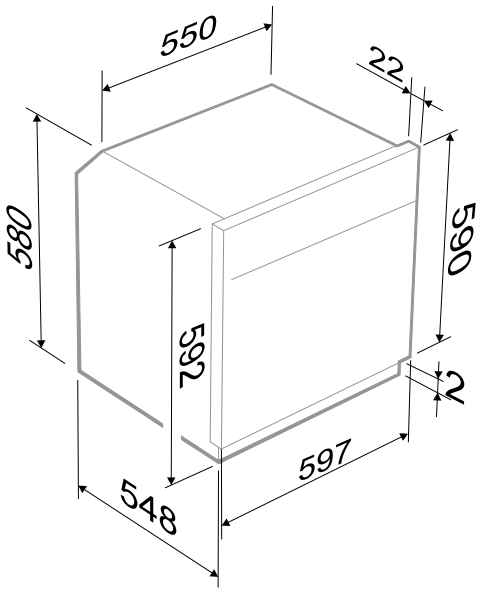
10.4 Positionierung des Backofens

Die Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden. Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.

Es wird empfohlen, den Backofen mit Hilfe einer zweiten Person zu installieren.

Das Untergestell, das den Ofen stützt, muss, wie in den folgend dargestellten Abbildungen beschrieben, vollständig ausgerüstet sein.

Das Gerät ist für Einbaumöbel jeglichen Materials vorgesehen, sofern dieses hitzebeständig ist. In der seitlich dargestellten Abbildung sind die Außenmaße des Gerätes angegeben.



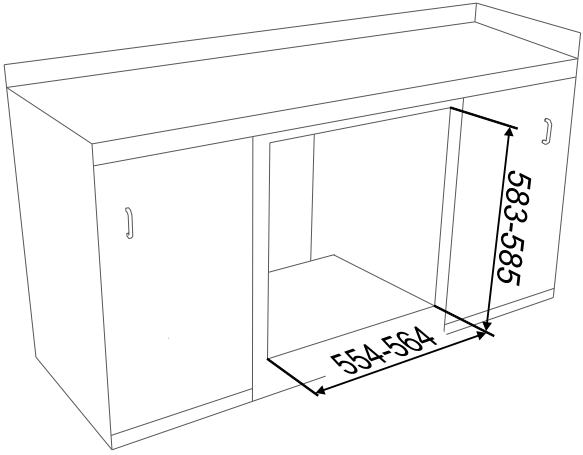
Bei **Einbau des Backofens unterhalb der Arbeitsfläche** müssen die in Abschnitt „10.4.1 Positionierung unterhalb der Arbeitsfläche“ angegebenen Abmessungen eingehalten werden.

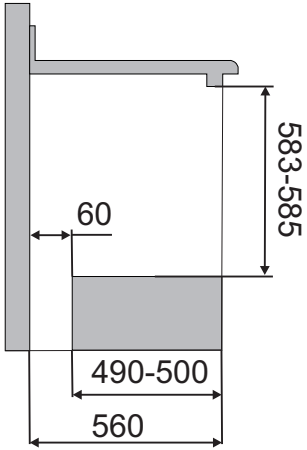
Bei **Einbau in einen Hochschrank auf Sichthöhe** sind die in Abschnitt „10.4.2 Positionierung im Hochschrank“ angegebenen Abmessungen einzuhalten. Es muss außerdem berücksichtigt werden, dass an der Ober-/Rückseite des Schranks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm vorzusehen ist.

Bei Einbau des Backofens unterhalb der Arbeitsfläche muss sichergestellt werden, dass der obere/untere Teil des Schranks eine Öffnung von zirka 60 mm (wie in den folgenden Abbildungen dargestellt) aufweist.

Zur Positionierung und Befestigung eines eventuelles Kochfeldes müssen die dem Gerät beiliegenden Anweisungen zu Rate gezogen werden.

10.4.1 Positionierung unterhalb der Arbeitsfläche





10.4.2 Positionierung im Hochschrank